



Du 13 mai au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon* Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées bio et vinaigrette		Tomate au vinaigre balsamique	Salade de boulgour et cranberries Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Sauté de boeuf sauce marengo Boulettes de blé panées façon thai	Rôti de dinde aux épices Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)		Beignets de calamars ketchup	Dos de colin sauce nantua
Accomp.	Farfalles Petits pois à l'étuvée	Riz Poêlée champêtre (végétarien)		Haricots verts	Purée à la muscade Duo de carottes
Produits laitiers	Yaourt sucré	Fromage frais (St-Morêt)		Yaourt nature	Emmental en Stick
Desserts	Mousse au chocolat bio	Kiwi		Brassé à la pulpe de fruits	Beignet à la framboise (DCG)

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais